

特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告（特許協力条約第二章）

（法第 12 条、法施行規則第 56 条）
〔PCT36 条及び PCT 規則 70〕

REC'D 16 MAR 2006

WIPO

PCT

出願人又は代理人 の書類記号 PCT2004-03	今後の手続きについては、様式 PCT/ IPEA/ 416 を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2004/016973	国際出願日 (日.月.年) 16. 11. 2004	優先日 (日.月.年) 18. 11. 2003
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. A23L1/325 (2006. 01)		
出願人 (氏名又は名称) 日本水産株式会社		

- この報告書は、PCT35 条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。
法施行規則第 57 条 (PCT36 条) の規定に従い送付する。
- この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 4 ページからなる。
- この報告には次の附属物件も添付されている。
 - ☐ 附属書類は全部で ページである。
 - ☐ 補正されて、この報告の基礎とされた及び／又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び／又は図面の用紙 (PCT 規則 70. 16 及び実施細則第 607 号参照)
 - ☐ 第 I 欄 4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙
 - ☐ 電子媒体は全部で (電子媒体の種類、数を示す)。
配列表に関する補充欄に示すように、電子形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。
(実施細則第 802 号参照)

4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

- ☒ 第 I 欄 国際予備審査報告の基礎
- ☐ 第 II 欄 優先権
- ☐ 第 III 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
- ☐ 第 IV 欄 発明の単一性の欠如
- ☒ 第 V 欄 PCT35 条 (2) に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- ☐ 第 VI 欄 ある種の引用文献
- ☐ 第 VII 欄 国際出願の不備
- ☐ 第 VIII 欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 12. 09. 2005	国際予備審査報告を作成した日 03. 03. 2006	
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目 4 番 3 号	特許庁審査官 (権限のある職員) 飯室 里美 電話番号 03-3581-1101 内線 3448	4B 3435

様式 PCT/ IPEA/ 409. (表紙) (2005 年 4 月)

第 I 欄 報告の基礎

1. 言語に関し、この予備審査報告は以下のものを基礎とした。

- ☒ 出願時の言語による国際出願
☐ 出願時の言語から次の目的のための言語である _____ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文
- ☐ 国際調査 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))
☐ 国際公開 (PCT規則12.4(a))
☐ 国際予備審査 (PCT規則55.2(a)又は55.3(a))

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☒ 出願時の国際出願書類

☐ 明細書

第 _____ ページ、出願時に提出されたもの
 第 _____ ページ*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの
 第 _____ ページ*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 請求の範囲

第 _____ 項、出願時に提出されたもの
 第 _____ 項*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの
 第 _____ 項*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの
 第 _____ 項*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 図面

第 _____ ページ/図、出願時に提出されたもの
 第 _____ ページ/図*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの
 第 _____ ページ/図*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 _____ ページ
☐ 請求の範囲 第 _____ 項
☐ 図面 第 _____ ページ/図
☐ 配列表 (具体的に記載すること) _____
☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) _____

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 _____ ページ
☐ 請求の範囲 第 _____ 項
☐ 図面 第 _____ ページ/図
☐ 配列表 (具体的に記載すること) _____
☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) _____

* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、
それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲 1-10	有
	請求の範囲	無
進歩性 (I S)	請求の範囲 6-10	有
	請求の範囲 1-5	無
産業上の利用可能性 (I A)	請求の範囲 1-10	有
	請求の範囲	無

2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

(文献)

- 文献1 : JP 58-1904 B2 (日本水産株式会社) 1983.01.13, (ファミリーなし)
 文献2 : JP 53-52656 A (野崎蒲鉾株式会社) 1978.05.13, (ファミリーなし)
 文献3 : JP 53-52657 A (野崎蒲鉾株式会社) 1978.05.13, (ファミリーなし)
 文献4 : JP 51-110065 A (野崎蒲鉾株式会社) 1976.09.29, (ファミリーなし)
 文献5 : JP 7-67587 A (株式会社かたやま) 1995.03.14, (ファミリーなし)
 文献6 : JP 63-164868 A (味の素株式会社) 1988.07.08, (ファミリーなし)

(説明)

請求の範囲1-5

請求の範囲1-5に記載された発明は、国際調査報告で引用した文献2及び、新たに引用する文献1, 3-6に対して進歩性を有さない。

文献1には、魚肉タンパク質を酸変性により繊維状に成形、加熱する繊維状魚肉タンパク質の製造方法が記載されていると認める。

ここで、繊維状魚肉タンパク質に魚肉等の練り肉を混合し、成型、加熱して結着させることは周知の事項である(必要であれば文献2-4等を参照)。

文献5、6には魚肉練り製品のpHを低下させると弾力が失われることが記載されており、アルカリを添加し調節することが記載されている。特に、文献5にはpHが6.5未満であると足が弱くなり、一方でpH8.5を超えると用いることができないことが記載されており、文献5の比較例8ではpHが8でも不適であることが記載され、練り製品はpHが7.0~7.6程度に調節されている。

ここで、文献1に記載の繊維状魚肉タンパク質と周知技術より得られる魚肉結着製品と文献5、6に記載のものは魚肉練り製品という同一の技術分野に属するところ、該技術分野においては弾力等を好ましい物にするのは自明の課題であり、文献1に記載の繊維状魚肉タンパク質と周知技術より得られる魚肉結着製品において、pHを6.5~8程度に調節することは当業者が容易に想到しうる事項である。

補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

第 V 欄の続き

そして、pHを調節するタイミングや、pHを一定の範囲に保つために練り肉等にバッファー機能を持たせること、繊維状魚肉タンパク質と魚肉の練り肉の混合重量比率を設定することも当業者が適宜なし得る事項である。

さらに、弾力性がよい練り製品においては、結着性が優れているため保形性がよいのは自明の事項であり、上記構成を採用することにより保形性が優れた魚肉結着製品が得られることを考慮しても、予測を超えた格別の効果を奏するものとは認められない。

請求の範囲 6-10

請求の範囲 6-10に記載された発明は、国際調査報告で引用した文献2及び、新たに引用する文献1、3-6に対して新規性及び進歩性を有する。

魚肉練り製品等を乾燥させることは周知の事項である。

しかしながら、上記文献には乾燥魚肉結着製品が、その製造過程においてpHを6.7～7.5に調整することにより湯戻りが良好になることは記載も示唆もされていない。

そして、上記請求の範囲に記載の発明は、得られる乾燥繊維状魚肉結着製品が、保形性が良く、かつ湯戻り性が良好であるという格別の効果を奏するものである。